Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MC35J8088**

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Table des matières

Utilisation de ce manuel d'utilisation **3**

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 3

Consignes de sécurité **4**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4
Protection de l'environnement 12
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 12

Installation **13**

Accessoires fournis 13
Site d'installation 16
Plateau tournant 16

Entretien **17**

Nettoyage 17
Remplacement (réparation) 18
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 18

Avant de commencer **19**

Horloge 19
Sound On/Off (Activation/désactivation du son) 20
Économie d'énergie 20
À propos de l'énergie des micro-ondes 21
Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes 22

Opérations **24**

Tableau de commande 24
Mode Manuel 27
Mode Auto 34
Fonctions spéciales 36

Cuisiner intelligemment **38**

Cuisson automatique 38
Cuisson manuelle 46
Simple et rapide 58

Dépannage **59**

Points à contrôler 59
Codes d'information 66

Caractéristiques techniques **67**

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 2 2014-12-17 6:58:36

Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

⚠ ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 3 2014-12-17 6:58:37

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

Fonction micro-ondes uniquement

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type « bed and breakfast ».

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 4 2014-12-17 6:58:37

AVERTISSEMENT : cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil (ou semble s'échapper), laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 5 2014-12-17 6:58:37

Consignes de sécurité

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

Fonction du four uniquement - En option

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 6 2014-12-17 6:58:37

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 7 2014-12-17 6:58:37

Consignes de sécurité

Sécurité générale

⚠ AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 8 2014-12-17 6:58:37

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 9 2014-12-17 6:58:37

Consignes de sécurité

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 10 2014-12-17 6:58:37

Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

A. Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

C. Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

1) porte (risque de déformation) ;

2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;

3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

A. Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

B. Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 11 2014-12-17 6:58:37

Consignes de sécurité

Définition du groupe de produits

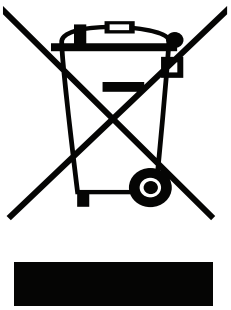
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Protection de l'environnement

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

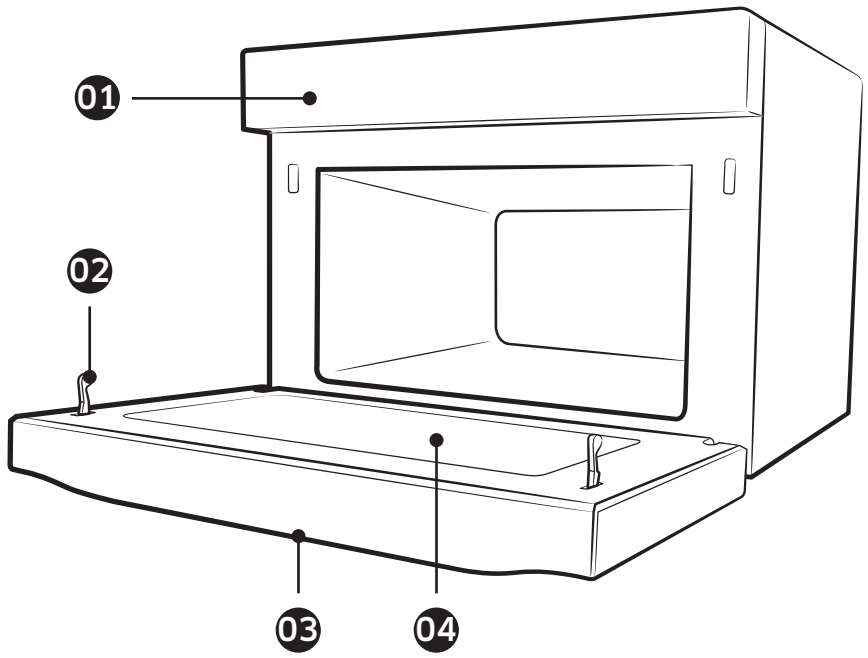
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 12 2014-12-17 6:58:37

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



01 Tableau de commande

02 Verrouillage de sécurité de la porte

03 Poignée de la porte

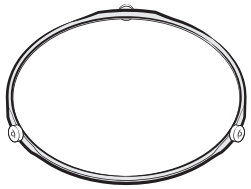
04 Porte

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 13 2014-12-17 6:58:38

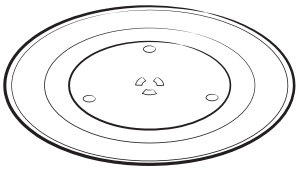
Installation

Accessoires

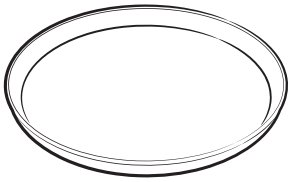
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



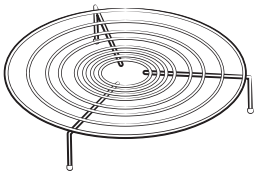
Anneau de guidage



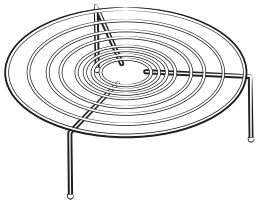
Plateau tournant



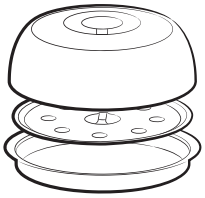
Plat croustilleur



Grille inférieure



Grille supérieure



Cuiseur vapeur

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 14 2014-12-17 6:58:38

Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.
Grilles	Utilisez une de ces grilles de la façon appropriée pour cuisiner deux plats simultanément. Une assiette plus petite sur le plateau tournant et l'autre sur la grille sélectionnée. Vous pouvez utiliser ces grilles avec le mode Grill Convection (Convection au gril) ou Combination Cooking (Cuisson combinée). **REMARQUE** N'utilisez pas de grilles métalliques en mode Micro-ondes.
Plat croustilleur	Posez-le sur le plateau tournant. Utilisez-le pour faire brunir les aliments, ou pour conserver le croustillant des pâtisseries ou des pizzas.
Cuiseur vapeur	Le Cuiseur vapeur est un ensemble contenant un couvercle en acier inoxydable, un plateau, et un plat croustilleur et il est destiné à la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour faire brunir les aliments comme les pâtisseries et les pâtes à pizza en mode Microwave (Micro-ondes) ou Grill Convection (Convection au gril).

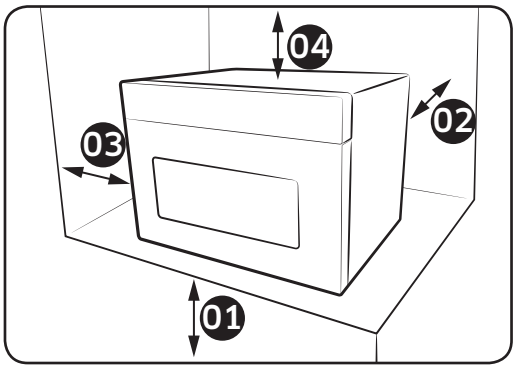
REMARQUE

- Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant sur l'anneau de guidage.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 15 2014-12-17 6:58:38

Installation

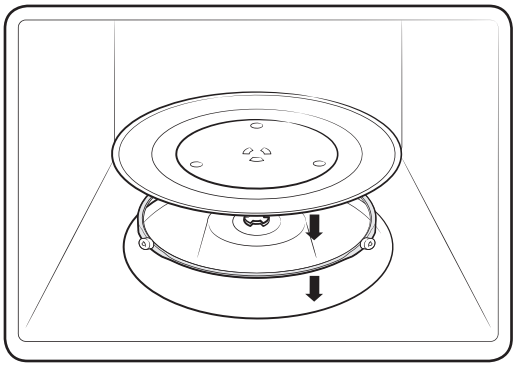
Site d'installation



01 85 cm du sol
02 10 cm de la paroi arrière
03 10 cm du côté
04 20 cm du haut

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 16 2014-12-17 6:58:39

Entretien

Nettoyage

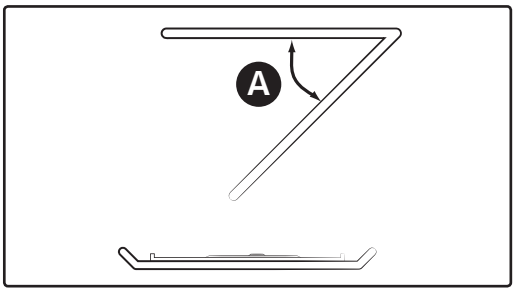
Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).

Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure. Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 17 2014-12-17 6:58:39

Entretien

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

Remplacement (réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

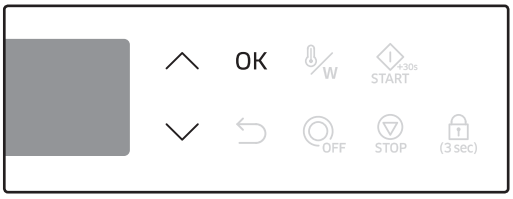
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 18 2014-12-17 6:58:39

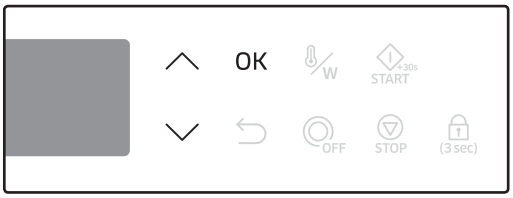
Avant de commencer

Vous devez connaître un bon nombre de composants avant de vous lancer directement dans une recette. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.

Horloge

Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.





1. Allumez le four et patientez pendant plusieurs secondes pour entrer en mode Veille. L'élément Heure clignote.
2. Utilisez les touches fléchées pour régler l'heure, puis appuyez sur **OK**. L'élément Minute clignote.
3. Utilisez les touches fléchées pour régler les minutes, puis appuyez sur **OK**.

REMARQUE

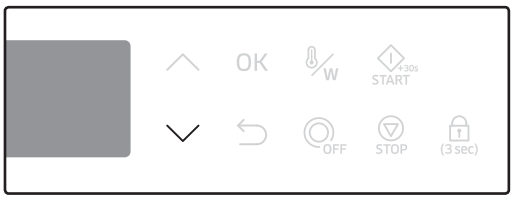
- Pour changer l'heure actuelle plus tard, maintenez enfoncé la flèche vers le haut (^) pendant 3 secondes et suivez les étapes ci-dessus.
- L'heure de l'horloge ne peut pas être modifiée durant les opérations.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 19 2014-12-17 6:58:40

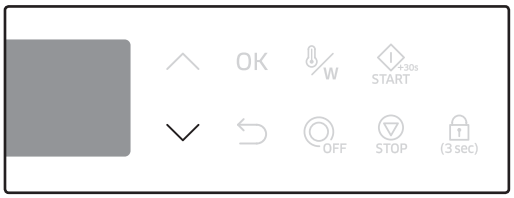
Avant de commencer

Sound On/Off (Activation/désactivation du son)

Vous pouvez activer ou désactiver le son des touches, le signal sonore ou l'alarme. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

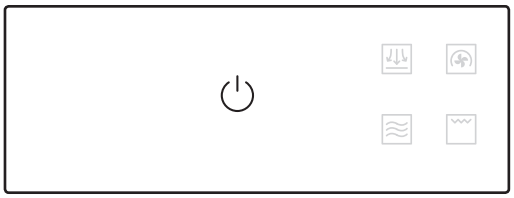


Pour désactiver le son, maintenez appuyé ∨ durant 3 secondes. « **OFF** » apparaît sur l'écran d'affichage.



Pour réactiver le son, maintenez appuyé à nouveau ∨ durant 3 secondes. « **ON** » apparaît sur l'écran d'affichage.

Économie d'énergie



Pour réduire la consommation électrique, appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde. Ce réglage est disponible uniquement en mode Veille (lorsque l'heure actuelle est affichée).

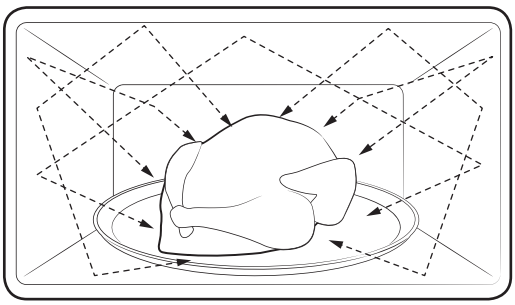
REMARQUE

- Lors du réglage du four après 5 minutes d'inactivité de l'utilisateur, le four annule toute opération en cours et passe en mode Veille.
- Si le four est mis en pause pendant plus de 25 minutes durant la cuisson, il passe en mode Veille.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 20 2014-12-17 6:58:40

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron préintégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour faire cuire ou pour réchauffer des aliments sans les déformer ou décoller.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
   - quantité et densité ;
   - Quantité d'humidité
   - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 21 2014-12-17 6:58:40

Avant de commencer

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Aluminium		△	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur		○	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Récipients en terre cuite et en faïence		○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée peut les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 22 2014-12-17 6:58:40

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	×	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	×	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

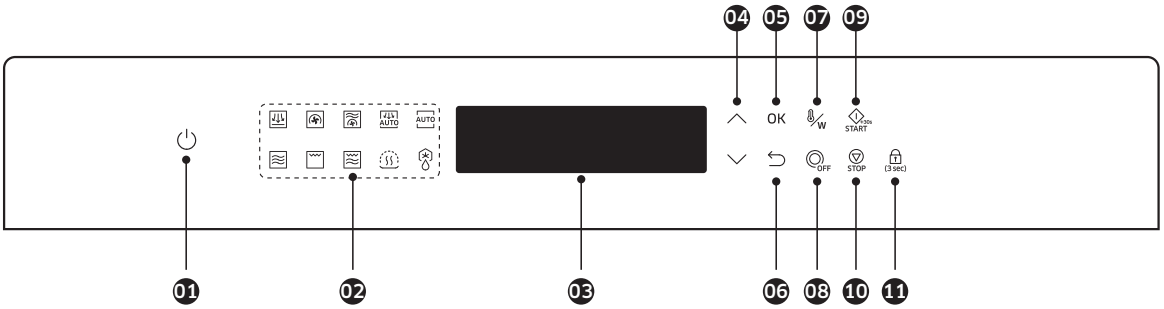
○ : Plat adapté au micro-ondes △ : à utiliser avec précaution × : Plat non adapté au micro-ondes

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 23 2014-12-17 6:58:41

Opérations

Tableau de commande

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.



01 Puissance	Permet d'allumer ou d'éteindre le four.
02 Tableau des fonctions	Permet de sélectionner un mode de cuisson souhaité ou la fonction.
03 Affichage	Permet d'afficher les informations nécessaires de la fonction sélectionnée ou les paramètres.
04 Haut / Bas	Permet de régler la valeur de réglage de votre sélection.
05 OK	Permet de confirmer vos paramètres.
06 Précédent	Permet de restaurer les réglages par défaut.
07 Température/ Puissance	Permet de changer la température ou la puissance.
08 Plateau tournant	Permet d'activer ou de désactiver le plateau tournant.
09 Départ	Permet de démarrer la cuisson. Ce bouton permet également de faire préchauffer rapidement le four à son niveau de puissance maximale.
10 Arrêt	Permet d'arrêter le fonctionnement. Ce bouton permet également d'annuler le mode actuel.
11 Sécurité enfants	Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer ou désactiver. La Sécurité enfants est disponible uniquement en mode Veille.

REMARQUE

- Mode Veille : Après 5 minutes d'inactivité sur le panneau de commande, le four passe en mode Veille dans lequel seul l'heure actuelle est affichée. Après 25 minutes d'inactivité, le four passe en mode Arrêt.
- Mode Arrêt : Lorsque le four redémarre après l'avoir éteint, seul les boutons correspondant à la dernière action de l'utilisateur sont allumés. Pour passer en mode Veille, appuyez à nouveau sur le bouton **Marche/Arrêt**.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 24 2014-12-17 6:58:41

Descriptif des fonctions

Fonction			Plage de température	Température par défaut	Durée maxi.
Mode Manuel		Air chaud	160-230 °C	200 °C	60 min.
			L'Air chaud est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût.		
		Cuisson par convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les aliments congelés ou pour la cuisson.		
		Cuisson combinée par convection	40-200 °C 100 à 450 W	180 °C 450 W	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur et le ventilateur de convection distribue la chaleur à l'intérieur du four, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		
		Micro-ondes	100 à 900 W	900 W	90 min.
			L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.		
		Gril	180 °C	180 °C	60 min.
			Permet de faire cuire au gril des aliments comme de la viande.		
		Cuisson au gril combinée	180 °C 100 à 600 W	180 °C 600 W	60 min.
			Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes.		

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 25 2014-12-17 6:58:42

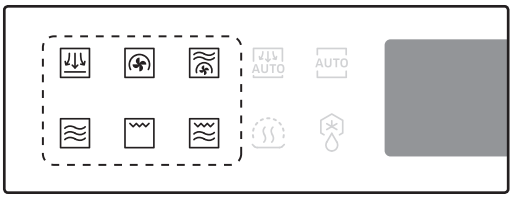
Opérations

Fonction			Plage de température	Température par défaut	Durée maxi.
Mode Auto	AUTO	Air chaud Auto	Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Air chaud, le four offre 10 programmes automatiques.		
	AUTO	Automatique	Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique.		
		Décongélation	Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition.		
Fonctions spéciales		Maintien au chaud	50-80 °C	60 °C	3 h
			Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.		

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 26 2014-12-17 6:58:42

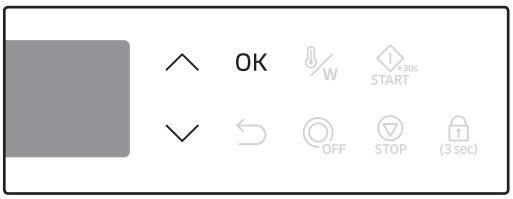
Mode Manuel

Étape 1 : Sélectionner le mode



Sur le tableau des fonctions, appuyez sur un **mode manuel.**, par exemple, **Cuisson par convection**. La température par défaut (ou la puissance) clignote.

Étape 2 : Réglez la température ou la Puissance

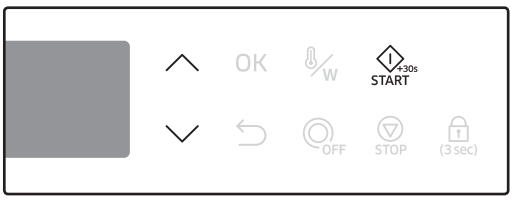


Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température par défaut (ou la puissance). Une fois terminé, appuyez sur **OK** pour passer aux éléments concernant l'heure.

REMARQUE

La puissance, à moins que cela ait été mentionné autrement, est réglée selon la température réglée. Si la puissance ou la température n'est pas spécifiée dans les 5 secondes, le four passe à la session sur la durée de cuisson.

Étape 3 : Réglage du temps de cuisson



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée de cuisson. Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (+30s START).

REMARQUE

Vous pouvez régler la durée de cuisson après le préchauffage.

Étape 4 : Préchauffage

Le four démarre le préchauffage jusqu'à avoir atteint la température réglée. Une fois terminé, le four émet un signal sonore et le voyant disparaît.

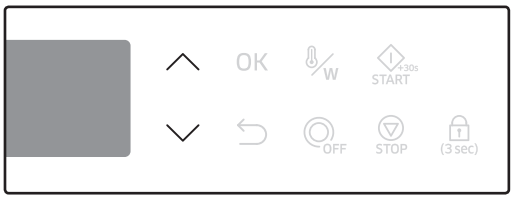
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 27 2014-12-17 6:58:43

Opérations

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- Le four à micro-ondes peut avoir besoin de 5 minutes de refroidissement lorsque la température de la cavité du four est chaude après la cuisson. ✳ s'affiche.

Pour changer la durée de cuisson durant la cuisson



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la durée de cuisson. Vos changements seront appliqués instantanément, et le four reprend la cuisson avec les nouveaux paramètres.

Pour changer la température ou la puissance durant la cuisson

1. Appuyez sur W. L'élément Température (ou Puissance) clignote.

2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température (ou la puissance), puis appuyez sur **OK** ou W pour confirmer les changements.

Pour arrêter le fonctionnement

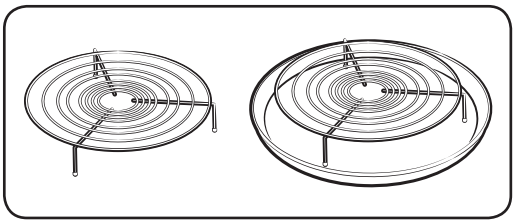
Appuyez une fois sur **STOP (ARRÊT)** (STOP) pour arrêter le fonctionnement, ou deux fois pour annuler le mode actuel et passer en mode Veille.

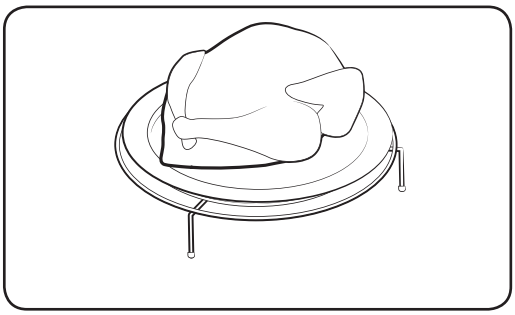
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 28 2014-12-17 6:58:45

Air chaud

L'Air chaud est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût. Vous pouvez utiliser la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.

Étape 1 : Air chaud > Étape 2 : Température > Étape 3 : Temps de cuisson > Étape 4 : Préchauffage





1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.
2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel à la page 27.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain, ou la cuisson des confiseries. Une chaleur plus forte peut faire brûler le haut des aliments.

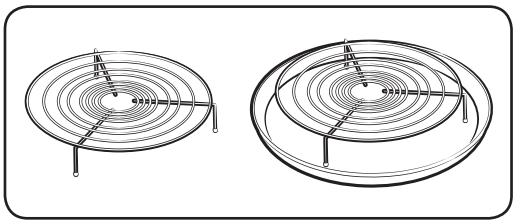
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 29 2014-12-17 6:58:45

Opérations

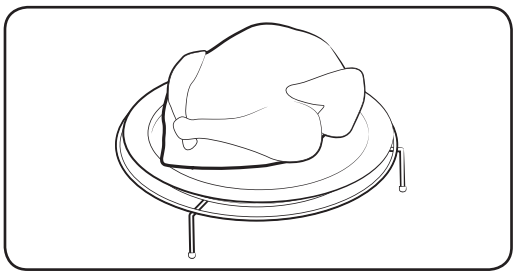
Convection

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, distribuée de façon uniforme à l'intérieur du four par le ventilateur de convection. Vous pouvez utiliser la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.

Étape 1 : Cuisson par convection > Étape 2 : Température > Étape 3 : Temps de cuisson > Étape 4 : Préchauffage



1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.



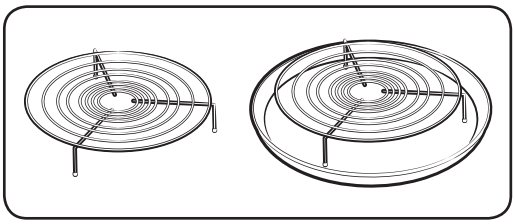
2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel à la page 27.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

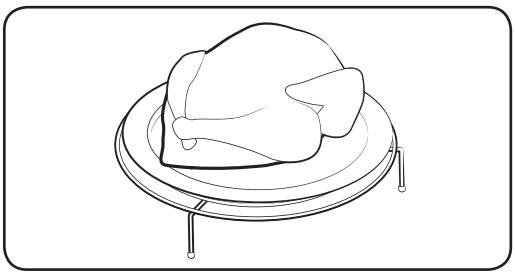
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 30 2014-12-17 6:58:45

Cuisson combinée par convection

Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Étape 1 : Cuisson combinée par convection > Étape 2 : Température et Puissance > Étape 3 : Temps de cuisson > Étape 4 : Préchauffage





1. Placez la grille inférieure, ou la combinaison de la grille inférieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.
2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-4 dans le Mode Manuel à la page 27.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

⚠ ATTENTION

Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 31 2014-12-17 6:58:45

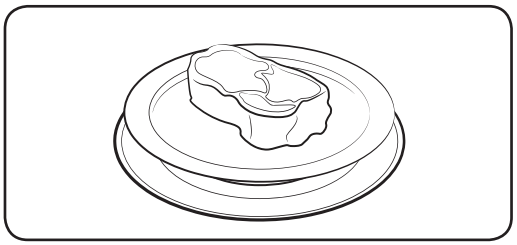
Opérations

Micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie des micro-ondes permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.

- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

Étape 1 :		Étape 2 :		Étape 3 :		Étape 4 :
Micro-ondes	>	Niveau de puissance	>	Temps de cuisson	>	-



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis au centre du plateau tournant. Fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Manuel à la page 27.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Démarrage simple

Pour faire réchauffer simplement les aliments pendant une courte durée à puissance maximale (900 W), sélectionnez Microwave (Micro-ondes), puis appuyez sur **START (DÉPART)** (30s START).

Niveau de puissance

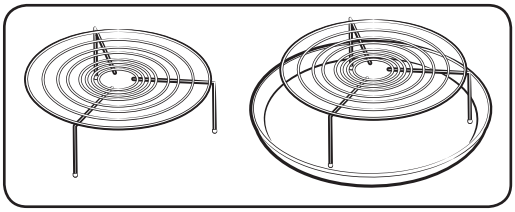
Niveau	Pourcentage (%)	Puissance émise (W)	Description
ÉLEVÉ	100	900	Permet de réchauffer les liquides.
RELATIVEMENT ÉLEVÉE	83	750	Permet de réchauffer et cuire.
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67	600	
MOYENNE	50	450	Permet de cuire la viande et de réchauffer les légumes.
MOYENNEMENT FAIBLE	33	300	
DÉCONGÉLATION	20	180	Permet de décongeler avant la cuisson.
FAIBLE	11	100	Permet de décongeler les légumes.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 32 2014-12-17 6:58:46

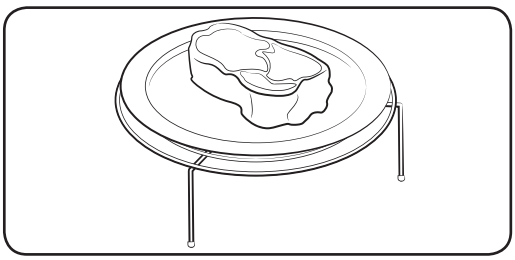
Gril

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur. Assurez-vous qu'ils sont en position horizontale.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :	>	Étape 4 :
Gril		-		Temps de cuisson		-



1. Placez la grille supérieure, ou la combinaison de la grille supérieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.

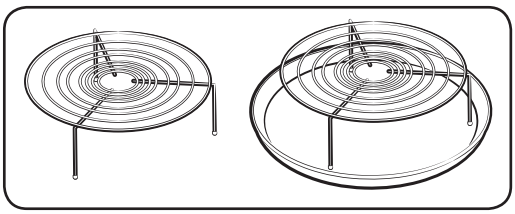


2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1 et 3 dans le Mode Manuel à la page 27.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

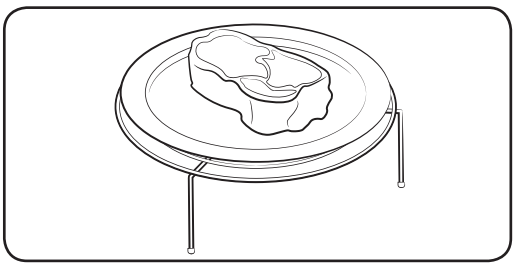
Cuisson au gril combinée

Les éléments chauffants génèrent de la chaleur, renforcée par l'énergie des micro-ondes. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre ou en céramique.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :	>	Étape 4 :
Cuisson au gril combinée		Niveau de puissance		Temps de cuisson		-



1. Placez la grille supérieure, ou la combinaison de la grille supérieure et du plat croustilleur sur le plateau tournant.



2. Placez les aliments dans des récipients adaptés et fermez la porte.
3. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Manuel à la page 27.
4. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

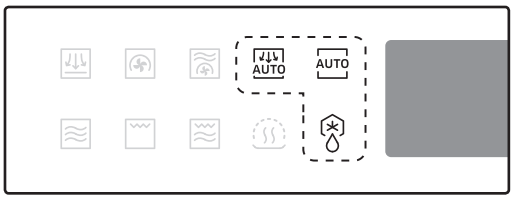
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 33 2014-12-17 6:58:46

Opérations

Mode Auto

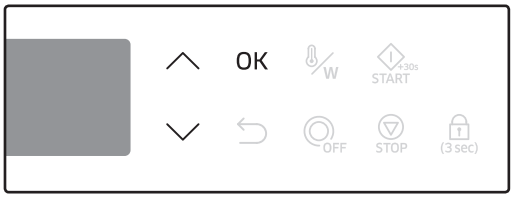
Le four met 3 programmes automatiques à votre disposition. **Air chaud Auto**, **Cuisson automatique** et **Décongélation**. Sélectionnez celui qui correspond à vos besoins.

Étape 1 : Sélectionner le mode



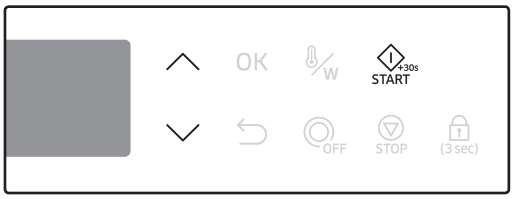
Sur le tableau des fonctions, appuyez sur un **mode automatique.**, par exemple, **Air chaud Auto**. Le numéro du programme par défaut clignote.

Étape 2 : Sélectionnez le programme



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour sélectionner votre programme favori. Le poids par défaut pour le programme clignote.

Étape 3 : Réglez la quantité ou le poids



Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la quantité (ou le poids). Une fois terminé, appuyez sur **START (DÉPART)** (+30s START).

⚠ ATTENTION

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

REMARQUE

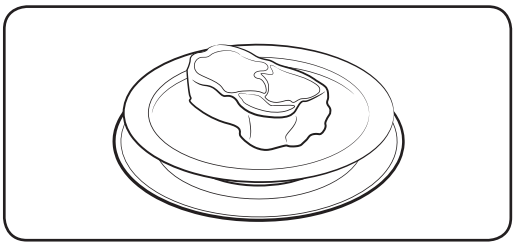
La durée de cuisson est pré-programmée selon le mode automatique et ne peut pas être modifiée.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 34 2014-12-17 6:58:46

Air chaud Auto

L'Air chaud est similaire au mode Convection. Toutefois, les éléments chauffants génèrent davantage de chaleur et distribuent un courant d'air plus fort à l'intérieur du four. Cela permet de cuire plus vite tout en maintenant ou améliorant le goût.
Pour permettre aux nouveaux utilisateurs de s'adapter au mode Air chaud, le four offre 10 programmes automatiques.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :
Air chaud Auto		1 à 10		Taille de la portion



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto à la page 34.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

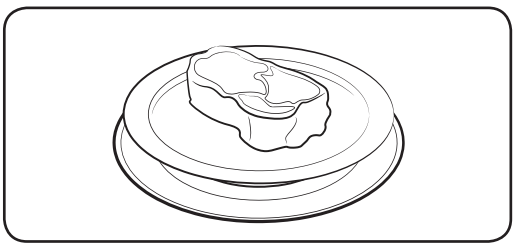
⚠ ATTENTION

N'utilisez pas ce mode pour la cuisson du pain, ou la cuisson des confiseries. Une chaleur plus forte peut faire brûler le haut des aliments.

Cuisson automatique

Pour les débutants en cuisine, le four offre un total de 25 programmes de cuisson automatique. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.

Étape 1 :	>	Étape 2 :	>	Étape 3 :
Automatique		1 à 25		Taille de la portion



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto à la page 34.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

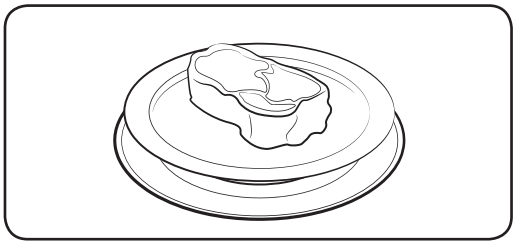
MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 35 2014-12-17 6:58:47

Opérations

Décongélation

Le four met 5 programmes de décongélation à votre disposition. La durée et la puissance sont automatiquement réglées selon le programme sélectionné.

Étape 1 : Décongélation > Étape 2 : 1 à 5 > Étape 3 : poids



1. Placez les aliments dans des récipients adaptés, puis sur le plateau tournant et fermez la porte.
2. Suivez les étapes 1-3 dans le Mode Auto à la page 34.
3. Lorsque la cuisson est terminée, « 0:00 » clignote. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

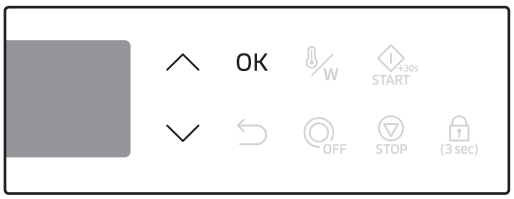
Fonctions spéciales

Maintien au chaud

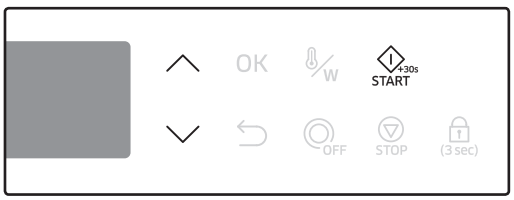
Avec cette fonction, seul l'élément chauffant par convection fonctionne, et est coupé puis activé par intervalles afin de maintenir les aliments chauds.

Lorsque la cuisson est terminée,

1. Sur le tableau des fonctions, appuyez sur . La température par défaut (60 °C) clignote.



2. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler la température puis appuyez sur **OK** pour passer à l'élément Heure.



3. Utilisez les boutons ∧ / ∨ pour régler l'heure puis appuyez sur **START (DÉPART)** ( ). Le four commence à chauffer.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 36 2014-12-17 6:58:47

⚠ ATTENTION

- Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
- N'utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.
- N'utilisez pas cette fonction pendant plus d'3 heure. Sinon, cela peut affecter la qualité des aliments.
- Pour garder les aliments croustillants, ne les couvrez avec le Maintien au chaud.

REMARQUE

Pour changer la température durant le cycle, appuyez sur $\frac{0}{W}$, puis répétez l'étape 2 ci-dessus.

Guide de maintien au chaud

Aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Instructions
Repas	80	30	Pour maintenir au chaud de la viande, du poulet, un gratin, une pizza, des pommes de terre et des assiettes-repas.
Boissons	80	30	Pour maintenir au chaud de l'eau, du lait et du café.
Pains/ pâtisseries	60	30	Pour maintenir au chaud du pain frais, du pain grillé, des viennoiseries, des muffins et des gâteaux.
Plats/vaisselle	70	30	Pour préchauffer les plats et la vaisselle. Disposez les plats sur le plateau tournant. Veillez à ne pas le surcharger. (charge maximale : 7 kg)

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 37 2014-12-17 6:58:47

Cuisiner intelligemment

Cuisson automatique

Guide de cuisson automatique à l'air chaud

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H1	Pizza surgelée	400-450	Retirez l'emballage et placez la pizza sur une grille inférieure. Placez-la dans le four. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H2	Pizza maison	500-550	Ingrédients • Pâte à pizza (200-250 g) 150 g de farine de blé, 3 g de levure en poudre, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 100 ml d'eau chaude, 0,5 cuillère à soupe de sucre et de sel • Garniture 100 g de légumes coupés en tranches, 100 g de purée de tomates, 80-100 g de mozzarella râpée Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Couvrez avec un couvercle et faites lever pendant 30 min. Roulez dans le plat croustilleur. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et ajoutez les légumes. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage sur le dessus. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 38 2014-12-17 6:58:47

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H3	Lasagnes maison	1000-1100	Ingrédients 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 100 g de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de feuilles séchées pour lasagnes, 1 oignon (émincé), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan, de basilic, 200 g de mozzarella râpée Instructions Sauce : Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 10 minutes. Utilisez des pâtes à lasagnes sèches et précuisinées. Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec la mozzarella restante sur le dessus des pâtes à lasagnes et placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H4	Gratin maison	600-650 1200-1250	Ingrédients (1200-1250 g) 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, muscade, 150 g de mozzarella râpée, beurre, thym * Dans le cas d'une quantité de 600-650 g, partagez les quantités en deux. Instructions Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (environ 18 x 28 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients. Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Placez-les sur la grille inférieure. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 39 2014-12-17 6:58:47

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H5	Frites surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H6	Ailes de poulet Buffalo surgelées	400-450 500-550	Disposez les ailes de poulet Buffalo surgelées (précuites et épicées) sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Placez-les dans le four. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H7	Pièces de poulets rôtis	500-600 900-1000	Pesez les pièces de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H8	Poulet rôti	1200-1300	Badigeonnez complètement le poulet d'huile et d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure. Lorsqu'un signal sonore est émis, retournez le poulet en utilisant des pinces et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
H9	Tourte au bœuf	500-600	Ingrédients 200 g de bœuf (en cubes), 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1/2 oignon (coupé), 80 g de champignons (coupés), 1 cuillère à soupe de feuilles de persil et de thym séchés (émincées), 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire, sel et poivre, 2 cuillères à soupe de farine, 100 ml de bouillon de bœuf chaud, 120 g de pâte prête à l'emploi, 1 jaune d'œuf (battu) Instructions Saupoudrez le bœuf de farine, de sel et de poivre. Faites frire dans une poêle à frire avec de l'huile, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il brunisse. Ajoutez les oignons, les champignons, le persil, le thym, la sauce Worcestershire et le bouillon de bœuf chaud et faites griller. Après avoir fait griller, baissez le feu et laissez mijoter pendant une heure. Versez le mélange dans un plat adapté au four et couvrez avec la plaque à tarte et appuyez délicatement sur les bords pour les coller. Décorez avec des chutes de pâte à l'aide d'un couteau et d'une fourchette. Pratiquez des incisions sur le dessus et badigeonnez de jaune d'œuf battu. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 40 2014-12-17 6:58:47

Aliment		Quantité (g)	Instructions
H10	Mini quiche maison	400-500	Ingrédients • Pâtisseries 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf • Mélange 30 g de bacon (en cubes), 60 g de crème, 60 g de crème fraîche, 2 œufs, 40 g de fromage râpé, sel et poivre Instructions Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans des moules beurrés (comme des moules à muffins pour 6 mini quiches). Mélangez la crème, le bacon en cubes, la crème fraîche, les œufs, le fromage, le sel, le poivre et versez le mélange dans les moules. Placez-les sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson automatique

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A1	Lasagnes surgelées	400-450	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 3 à 4 minutes après la cuisson.
A2	Fine pizza surgelée	300-350 400-450	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
A3	Plat préparé (3 composants)	300-350 400-450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A4	Plat préparé (1 composant)	300-350 400-450	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 41 2014-12-17 6:58:47

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A5	Poisson grillé	300-400 500-600	Badigeonnez le poisson (truite ou dorade) d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A6	Rôti de bœuf	800-1000 1200-1400	Badigeonnez le bœuf d'huile et saupoudrez de poivre et de sel. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A7	Rôti de porc	800-1000 1200-1400	Badigeonnez le porc d'huile et saupoudrez de poivre et de sel. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
A8	Blanc de poulet grillé	300-400 500-600	Rincez les blancs de poulet, faites-les mariner puis placez-les sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A9	Filets de saumon grillés	300-400 500-600	Badigeonnez les filets de saumon d'huile et saupoudrez d'épices. Placez les steaks de poisson uniformément sur la grille hauteur maxi. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A10	Filets de poisson grillés	500-600	Badigeonnez les filets de poisson d'huile et saupoudrez d'épices. Placez les filets de poisson uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A11	Petits pains surgelés	400-500	Placez les petits pains surgelés sur la grille inférieure. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
A12	Brownies	700-750	Placez le pré-mélange, les œufs, l'eau l'huile de tournesol dans un saladier et mélangez bien. Versez le mélange dans un plateau en verre sur la grille inférieure. Laissez reposer 10 minutes après la cuisson. Selon vos préférences, vous pouvez mettre certaines noix dans le brownie.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 42 2014-12-17 6:58:47

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A13	Légumes grillés	200-250 300-350	Coupez les légumes frais (ex : morceaux de poivre, oignons, courgettes en tranches et champignons) et badigeonnez d'huile et d'épices. Placez-les sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A14	Croquettes de pommes de terre surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A15	Frites maison	300-350 400-450	Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile et d'épices. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A16	Pommes de terre en morceaux	300-350 400-450	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A17	Rondelles d'oignon surgelées	200-250 300-350	Répartissez uniformément les rondelles d'oignon surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A18	Crevettes surgelées	300-350 400-450	Répartissez uniformément les crevettes surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A19	Calamars frits surgelés	200-250 300-350	Répartissez uniformément les calamars frits surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
A20	Beignets de poulet surgelés	300-350 400-450	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 43 2014-12-17 6:58:48

Cuisiner intelligemment

Aliment		Quantité (g)	Instructions
A21	Pâte à pizza	300 à 500	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A22	Pâte pour gâteau	500 à 800	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A23	Pâte à pain	600-900	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez d'aluminium.
A24	Yaourt – Petite tasse en céramique	500	Répartissez uniformément 150 g de yaourt nature dans 5 tasses en céramique ou dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.
A25	Yaourt – Grand bol en verre	500	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. Une fois terminé, placez-les 6 heures au réfrigérateur. Pour la première tentative, nous recommandons d'utiliser un ferment sec de yaourt avec des bactéries.

REMARQUE

Le plateau tournant n'est pas en cours de rotation lors de la fermentation du yaourt.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 44 2014-12-17 6:58:48

Guide de décongélation

Aliment		Quantité (g)	Instructions
d1	Viande	200-1500	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d2	Volaille	200-1500	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. Laissez reposer 20 à 60 minutes.
d3	Poisson	200-1 500	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 20 à 50 minutes.
d4	Pain/gâteaux	100-1 000	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
d5	Fruits	100-600	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. Laissez reposer 5 à 20 minutes.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 45 2014-12-17 6:58:48

Cuisiner intelligemment

Cuisson manuelle

Guide de cuisson aux micro-ondes

- N'utilisez pas de récipients métalliques en mode Micro-ondes. Mettez toujours les récipients alimentaires sur le plateau tournant.
- Il est recommandé de recouvrir les aliments pour obtenir de meilleurs résultats.
- Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer dans leur propre vapeur.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Remuez les légumes deux fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Épinards	150	600	5-7	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Brocolis	300	600	8-10	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Petits pois	300	600	7-9	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Haricots verts	300	600	7½-9½	2-3
	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300	600	7-9	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300	600	7½-9½	2-3
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.			

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 46 2014-12-17 6:58:48

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex avec un couvercle.
- Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Remuez une fois pendant la cuisson et une fois après.
- Ajoutez l'assaisonnement après la cuisson.
- Pour une cuisson plus rapide, il est recommandé de couper les aliments avec une taille plus petite et régulière.
- Cuisinez tous les légumes frais avec le micro-ondes à pleine puissance (900 W).

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Brocolis	250 500	3-4 6-7	3
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les tiges orientées vers le centre.		
Choux de Bruxelles	250	5-6	3
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.		
Carottes	250	4-5	3
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.		
Chou-fleur	250 500	4-5 7-8	3
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.		
Aubergines	250	3-4	3
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.		
Poireaux	250	3-4	3
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.		
Champignons	125 250	1-2 2-3	3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.		

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 47 2014-12-17 6:58:48

Cuisiner intelligemment

Aliment	Quantité (g)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Oignons	250	4-5	3
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.		
Poivrons	250	4-5	3
	Coupez les poivrons en fines lamelles.		
Pommes de terre	250 500	4-5 7-8	3
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.		
Chou-rave	250	5-6	3
	Coupez le chou-rave en petits dés.		

Riz et pâtes

Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson.

Cuisinez sans couvercle et laissez reposer avec le couvercle. Ensuite, égouttez soigneusement.

- **Riz** : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle pour empêcher le riz de doubler de volume.
- **Pâtes** : Utilisez un grand récipient en verre Pyrex.

Aliment	Quantité (g)	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250	900	16-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		18-20		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250	900	22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375		24-25		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250	900	17-19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250	900	19-20	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	11-13	5	Ajoutez 1 L d'eau froide.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 48 2014-12-17 6:58:48

Réchauffage

- Ne réchauffez pas des aliments de trop grande taille (ex : grosse pièce de viande) car une cuisson excessive est vite arrivée.
- Il est plus prudent de réchauffer les aliments avec des niveaux de puissance inférieurs.
- Remuez bien et retournez pendant et après la cuisson.
- Soyez prudents avec les liquides et les aliments pour bébés. Remuez bien avant, pendant et après la cuisson avec une cuillère en plastique ou un bâtonnet à coquetel en verre, afin d'éviter l'ébullition éruptive et les brûlures. Laissez-les reposer dans le four le temps recommandé. Prolongez le temps de réchauffage par rapport à d'autres types d'aliments.
- Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes après le réchauffage. Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

Liquides

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Boissons (café, thé, eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900	1½ - 2 3 - 3½	1-2
	Versez la boisson dans les grandes tasses et faites réchauffer sans couvrir. Une tasse au centre, 2 tasses côte à côte. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.			
Soupe (réfrigérée)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Plat mijoté (réfrigéré)	450 g	600	5½ - 6½	2-3
	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600	4½ - 5½	3
	Placez les pâtes (ex : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.			

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 49 2014-12-17 6:58:48

Cuisiner intelligemment

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600	5½ - 6½	3
	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Plat préparé (réfrigérés)	450 g	600	6-7	3
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.			

Aliments pour bébé et lait

Aliment	Taille de la portion	Puissance (W)	Temps de cuisson (sec)	Temps de repos (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600	30	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600	20	2-3
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.			

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 50 2014-12-17 6:58:48

Décongélation

Placez les aliments congelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle. Retournez-les pendant la décongélation, égouttez-les et retirez les abats après la décongélation. Pour une décongélation plus rapide, coupez les aliments en petits morceaux et enveloppez-les d'aluminium avant la décongélation. Lorsque la surface extérieure des aliments congelés commence à fondre, arrêtez la décongélation et laissez reposer comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Ne changez pas le niveau de puissance par défaut (180 W) pour la décongélation.

Aliment		Quantité (g)	Temps de décongélation (min.)	Temps de repos (min)
Viande	Viande hachée	250 500	4-6 9-11	15-30
	Escalopes de porc	250	7-8	
	Placez la viande dans l'assiette en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Volaille	Morceaux de poulet	500 (2 morceaux)	12-14	15-60
	Poulet entier	1200	28-32	
	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Poisson	Filets de poisson	200	6-7	10-25
	Poisson entier	400	11-13	
	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			
Fruits	Baies	300	6-7	5-10
	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).			
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions 4 portions	1-1½ 2½-3	5-20
	Tartine/Sandwich	250	4-4½	
	Pain complet	500	7-9	
	Placez une feuille de papier absorbant sur l'assiette en céramique et disposez les petits pains (en cercle) ou le pain (à l'horizontale) dessus. Retournez à la moitié du temps de décongélation.			

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 51 2014-12-17 6:58:48

Cuisiner intelligemment

Guide de cuisson au gril

Les éléments chauffants du gril sont situés sur la paroi supérieure du compartiment de cuisson. Ces éléments fonctionnent uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne.
Lorsque vous faites griller des aliments, placez-les sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Faites préchauffer le gril pendant 2 à 3 minutes en mode Gril et, sauf indication contraire ci-dessous, faites griller les aliments sur la grille supérieure. Une fois que vous avez fini de faire griller vos aliments, utilisez des maniques pour les sortir du four.

Récipient

Gril : Utilisez des récipients ignifuges, qui peuvent avoir des éléments métalliques. N'utilisez pas des ustensiles en plastique, quels qu'ils soient.

Micro-ondes + Gril : N'utilisez pas des ustensiles composés de substances en métal ou en plastique.

Type d'aliment

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Faire griller

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson 1er côté (min)	Temps de cuisson 2ème côté (min)
Tartines grillées	4 morceaux (25 g chacun)	gril seul	3½-4½	2-2½
	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.			
Tomates grillées	2 morceaux (400 g)	300 W + Gril	6-7	-
	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Tartine tomate + fromage	4 morceaux (300 g)	180 W + Gril	5-6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 52 2014-12-17 6:58:48

Aliment	Taille de la portion	Mode	Temps de cuisson 1er côté (min)	Temps de cuisson 2ème côté (min)
Tartine Hawaï	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	5-6	-
	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	500 g	450 W + Gril	14-16	-
	Coupez les pommes de terre en deux. Badigeonnez les pommes de terre d'huile et de persil. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.			
Pommes au four	2 pommes	300 W + Gril	6-7	-
	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.			
Poulet rôti	1200 à 1300 g	450 W + Gril 450 W + Gril	19-23	20-24
	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.			
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	9-11	8-10
	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux)	gril seul	8-12	6-10
	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	5½-6½
	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.			

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 53 2014-12-17 6:58:48

Cuisiner intelligemment

Plat croustilleur

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur pendant qu'il est sur le plateau tournant, pendant 3 à 4 minutes.

Aliment	Quantité (g)	Préchauffage		Cuisson	
		Mode	Temps (min)	Mode	Temps (min)
Bacon	80 (4 à 6 tranches)	600 W + Gril	3	600 W + Gril	3-4
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure.				
Tomates grillées	200	600 W + Gril	3	300 W + Gril	3½-4½
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat et placez-les sur la grille supérieure.				
Pommes de terre en morceaux	250	600 W + Gril	4	450 W + Gril	8-10
	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou en cubes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les cubes uniformément sur le plat. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 5 à 7 minutes.				
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	300	600 W + Gril	4	600 W + Gril	6-8
	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c. à soupe d'huile. Disposez les beignets de poulet sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.				

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 54 2014-12-17 6:58:49

Guide de cuisson à l'air chaud

Cuisiner à l'air chaud est une combinaison puissante de l'élément chauffant du gril intérieur et de l'élément chauffant de la bague à convection avec ventilateur sur le côté. De l'air chaud souffle dans le four par le haut du compartiment, à travers des orifices. L'élément chauffant en haut et sur le côté, ainsi que le ventilateur sur la paroi latérale, permettent d'assurer une circulation régulière de l'air chaud.
Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés.
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliment	Quantité (g)	Mode (°C)	Temps de cuisson (min)
Mini-tartes / Mini-pizzas surgelées	250	200	9-12
	Posez les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Frites au four surgelées	300	200	13-16
	Répartissez les frites au four surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Beignets de poulet surgelés	300	200	6-9
	Posez les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille supérieure.		
Pizza surgelée	300	200	13-15
	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieur.		
Lasagnes/gratin de pâtes fait(es) maison	500	180	25-30
	Mettez les pâtes dans un plat allant au four. Posez le plat sur la grille inférieure.		
Légumes grillés	300	200	6-10
	Rincez et préparez les légumes en tranches (par ex. courgette, aubergine, poivron, potiron). Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez-les sur le plat croustilleur sur la grille inférieure.		

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 55 2014-12-17 6:58:49

Cuisiner intelligemment

Guide d'utilisation de la convection

Cuisson par convection
En mode Convection, l'élément chauffant et le ventilateur de la paroi latérale fonctionnent ensemble pour assurer la circulation de la chaleur à l'intérieur du compartiment de cuisson. Utilisez ce mode pour des biscuits, des scones individuels, des viennoiseries et des gâteaux, ainsi que des cakes aux fruits, des choux et des soufflés. Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Micro-ondes + Convection
Ce mode de combinaison associe l'énergie du micro-ondes avec de l'air chaud, ce qui a pour conséquence de réduire le temps de cuisson et de produire une surface dorée et croustillante sur les aliments. Le four met 5 modes de combinaison différents à votre disposition. Utilisez-le pour tous les types de viande et de volaille, ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains. Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes, comme des récipients en verre, en céramique ou en faïence ne comportant pas d'ornements métalliques.

Faites préchauffer le gril avec le Préchauffage rapide, et attendez que le cycle soit terminé. Réglez le niveau de puissance et le temps de cuisson, tels qu'indiqués ci-dessous. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Pizza surgelée (déjà cuite)	300-400	200 °C uniquement	15-17
	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.		
Lasagnes surgelées	400	450 W + 200 °C	16-18
	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.		
Rôti de bœuf/Agneau (à point)	1 000-1 200	450 W + 160 °C	18-20 (premier côté) 15-17 (deuxième côté)
	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.		
Petits pains surgelés	350 (6 morceaux)	100 W + 160 °C	6-8
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 56 2014-12-17 6:58:49

Aliment	Quantité (g)	Mode	Temps de cuisson (min)
Gâteau marbré	700	180 °C uniquement	70-80
	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.		
Gâteaux de petite taille	30 chacun	165°C uniquement	25-35
	Placez jusqu'à 15 petits gâteaux / muffins dans des gobelets en papier sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.		
Croissants/Petits pains (pâte fraîche)	200-250	200 °C uniquement	13-18
	Placez les croissants ou les petits pains surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.		
Gâteau surgelé	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.		
Gratin de pommes de terre fait maison	500	600 W 180 °C	5-7 (premier côté) 12-16 (deuxième côté)
	Faites le gratin dans un plat allant au four. Posez-le sur la grille inférieure.		
Quiche maison (taille moyenne)	500-600	170 °C	40-42
	Préchauffez le four à 170 °C à l'aide du mode Convection. Préparez la quiche en utilisant une poêle métallique de taille moyenne et posez-la sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique à l'air chaud.		
Quiche faite maison (grande taille)	900-1 000	180 W + Convection 170 °C	38-40
	Faites préchauffer le four à 170 °C à l'aide du mode Convection sans le plat croustilleur. Préparez la quiche avec le plat croustilleur et posez-le sur la grille inférieure. Reportez-vous à une recette dans le Guide de cuisson automatique à l'air chaud.		

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 57 2014-12-17 6:58:49

Cuisiner intelligemment

Simple et rapide

Faire fondre du beurre
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

Faire fondre du chocolat
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Faire fondre du miel cristallisé
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Placez directement dans des petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Faire cuire du pudding
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en verre Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 ½ à 7 ½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez plusieurs fois au cours du brunissage, pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W. Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 58 2014-12-17 6:58:49

Dépannage

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton Start (Départ) à nouveau pour démarrer le fonctionnement.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 59 2014-12-17 6:58:49

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four. Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation.	Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 60 2014-12-17 6:58:49

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 61 2014-12-17 6:58:49

Dépannage

Problème	Cause	Action
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Éco est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Cancel » (Annuler).
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Cuisson automatique est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après les avoir retournés, appuyez sur le bouton Start (Départ) à nouveau pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 62 2014-12-17 6:58:49

Problème	Cause	Action
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30sec (+30 sec) actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30 sec lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 63 2014-12-17 6:58:49

Dépannage

Problème	Cause	Action
Gril		
De la fumée s'échappe lors du fonctionnement.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
	Des aliments sont situés trop près du gril.	Placez les aliments à une distance raisonnable durant la cuisson.
	Les aliments ne sont pas correctement préparés et/ou disposés.	Assurez-vous que les aliments sont correctement préparés et disposés.
Four		
Le four ne chauffe pas.	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
De la fumée s'échappe lors du préchauffage.	Lors du fonctionnement initial, de la fumée peut s'échapper des éléments chauffants lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela doit s'arrêter.
	Des aliments sont présents sur les éléments chauffants.	Laissez le four refroidir et retirez les aliments présents sur les éléments chauffants.
Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four.	Des ustensiles en plastique ou non résistants à la chaleur sont utilisés.	Utilisez des ustensiles en verre adaptés à de hautes températures.
Une mauvaise odeur provient de l'intérieur du four.	Des résidus d'aliments ou du plastique a fondu et adhèrent à l'intérieur.	Utilisez la fonction de nettoyage vapeur puis essuyez à l'aide d'un chiffon sec. Vous pouvez placer une tranche de citron à l'intérieur et faire fonctionner le four pour retirer plus rapidement l'odeur.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 64 2014-12-17 6:58:49

Problème	Cause	Action
Le four ne cuit pas correctement.	La porte du four est fréquemment ouverte pendant la cuisson des aliments.	N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est ouverte souvent, la température intérieure sera abaissée et cela affectera les résultats de votre cuisson.
	Les commandes du four n'ont pas été correctement configurées	Configurez correctement les commandes du four et réessayez.
	Le gril ou d'autres accessoires ne sont pas insérés correctement.	Insérez correctement les accessoires.
	Des ustensiles de taille ou de type inadapté(e) sont utilisés.	Réinitialisez les commandes du four ou utilisez des ustensiles adaptés ayant des fonds plats.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 65 2014-12-17 6:58:49

Dépannage

Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

Code	Description	Action
C-20	Le capteur de température est ouvert.	Débranchez le cordon d'alimentation du four et contactez un centre de service Samsung local.
	Le capteur de température est court-circuité.	
C-A1	Ce code s'affiche lorsque le four ne détecte pas le registre d'ouverture ou de fermeture pendant 1 minute.	
C-F0	S'il n'y a aucune communication entre le MICOM principal et secondaire.	
C-21	Ce code apparaît lorsque la température du four est trop haute. Si la température dépasse la température limite lors du fonctionnement de chaque mode. (Flammes détectées.)	Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis redémarrez le four à micro-ondes.
C-F2	La touche tactile connaît un dysfonctionnement.	Appuyez sur **Stop (Arrêt)** (STOP) pour réessayer.
C-d0		Débranchez le cordon d'alimentation pendant une durée de refroidissement suffisante, puis nettoyez le bouton. (Poussière, Eau) Si le même problème apparaît à nouveau, contactez un centre de service Samsung local.

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 66 2014-12-17 6:58:49

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation		230 V - 50 Hz
Consommation électrique	Puissance maximale	2950 W
	Micro-ondes	1450 W
	Gril	2250 W
	Cuisson par convection	2500 W
	Soufflage chaud	2750 W
Puissance de sortie		100 W / 900 W (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Magnétron		OM75P (20)
Système de refroidissement		Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P)	Unité principale	528 x 403,6 x 469,7 mm
	Enceinte de cuisson	400 x 219 x 396,5 mm
Capacité		35 litres
Poids	Net	env. 28,5 kg

MC35J8088LT_DE68-04321A-00_FR.indd 67 2014-12-17 6:58:49

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES ?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/suppor
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04321A-00